

HUILE ESSENTIELLE DE THYM À LINALOL DE PROVENCE BIO



Lot : **25HE0104/1**
DDM : **05/2028**
Origine : **PROVENCE**

IDENTIFICATION		CONFORME	
Contrôle		Spécification	Résultats
Certification (PF article)		Bio Alimentaire	Conforme
Partie utilisée, Nom botanique, Mode d'obtention		Sommités fleuries, Thymus vulgaris L. linaloliferum, distillation à la vapeur d'eau	

Analyse chromatographique

COMPOSITION	CONFORME
Critères	Résultats
Linalol	81,14
Thymol	0,07
Acetate linalyle	9,74
Beta-caryophyllene	2,84
Safrole	Non détecté (LD: 0.01%)
Methyleugenol	Non détecté (LD: 0.01%)

Propriétés organoleptiques

ORGANOLEPTIQUES	CONFORME	
Contrôle	Attentes	Résultats
Aspect	Liquide mobile limpide	Conforme
Couleur	Incolore a jaune clair	Conforme
Odeur	Caracteristique du thym "alimentaire"	Conforme

Physico-Chimie

PHYSICO CHIMIE	CONFORME
Contrôle	Résultats
Densite	0,88
Indice de refraction	1.4611
Pouvoir rotatoire	-17.92

Conclusion :



CONFORME QUALITE

ACCEPTÉ